

Også for ledige (6 ugers)



Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om bæredygtighed og FN's verdensmål i relation til fødevarer, service- og oplevelsesvirksomhed. Du kan identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og branche. Du kan anvende viden om bl.a. brancherelevante mærkninger og certificeringer til at træffe bæredygtige valg i forhold til mad, fødevarer og oplevelser.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

Fagnummer: 49830	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronom, ernæringsassistent, tjener, receptionist, gourmetslagter, bager og konditor.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding



Også for ledige (6 ugers)

Den opnåede viden om:

Begrebet bæredygtighed og FN's 17 verdensmål i relation (primært mål 12) med

særligt med fokus på sammenhængen til eget fagområde og egen branche

Relevante mærkninger og certificeringer inden for fødevarer-, service- og
oplevelsesvirksomhed

Begrebet green-washing i relation til virksomhedens egne bæredygtige indkøb

Ansvar som medarbejder for at fremme og arbejde med bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:

Identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og
branche

Vurdere klimaaftryk af relevante produkter og ydelser

Vurdere kriterier for at kunne træffe bæredygtige valg i forhold til mad, fødevarer og
oplevelser